

Chefs' Signature Menu
SET MENU

STARTERS



Apple, Sundried Tomato, Marinated Raisins, Roasted Hazelnuts, "Anthotiro" Cheese, White Balsamic Vinaigrette

OR

Tuna Tartar

Orange, Chilli, Chives, Onion, Micro Greens, Lemon, Olive oil. Served with Avocado Quenelle

 $\bigcirc R$

Beef Carpaccio

Smoked Pecorino Cheese, Virgin Olive Oil, Truffle, **Artichoke and Sour Cream**

SOUPS

Creamy Pumpkin Soup

Coconut Cream, Pumpkin Timbale and Malibu Cream Cheese Quenelle

OR

Mushroom Consommé

Mushroom Ravioli and Truffle

* Choose one dish from each course



VEGETARIAN VEGAN



Allergens

- (1) Cereals containing gluten
- Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products
- (3) Eggs and products based on eggs
- (4) Fish and products based on fish
- Peanuts (groundnuts) and products based on peanuts
- (6) Soybeans and products based on soy
- (7) Milk and products based on milk
- (8) Nuts (e.g. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)
- (9) Celery and products based on celery
- (10) Mustard and products based on mustard
- (11) Sesame seeds and products based on sesame seeds
- (12) Sulphur dioxide (SO₂) and sulphites
- (13) Lupine and products based on lupine
- (14) Molluscs and products based on molluscs

Αλλεργιογόνες Ουσίες

- (1) Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
- (2) Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ. καβούρια, γαρίδες, αστακοί) και προϊόντα τους
- (3) Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
- (4) Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
- (5) Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
- (6) Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια (7) Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
- (8) Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους κτλ.)
- (9) Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
- (10) Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
- (11) Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού
- (12) Διοξείδιο του θείου (SO₂) και θειώδεις
- (13) Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο (14) Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

MAIN DISHES

Pan Roasted Lamb Loin

Served with Fondant Potatoes flavoured with Fresh Herbs, Smoked Aubergine Quenelle, Seasonal Vegetables, Middle East Jus de Viande

OR

Creamy Pork Tenderloin

Mushroom Croquette, Fondant Potatoes and Asparagus, Creamy Mushroom Sauce, Drizzled with Truffle Oil

OR

Duck Magret

Sweet Potato, Prunes, Mini Apples, Pea Purée and Vegetables, **Amarena Cherries Sauce**

Crispy Seabass Fillet

Sauté Pack Choi and Celery, Potato with Fig Butter, Bottarga and Chives, Ginger-Honey Red Wine sauce

Wild Mushroom and Burrata Garganelli



Sage Cream Sauce, Truffle slices and Hazelnut Crumb

DESSERTS

Forest Fruit Sphere

Berriolette Mousse with Shiso Leaves, Pistachio Madlen. **Raspberry Coulis Sauce and Passion Fruit Sorbet**

OR

Chocolate Dream

Jivara Mousse, Salted Caramel Crème, Cacao Sable, Coffee Ice Cream on Vanilla Crumble

OR

Panacotta on Cloud

Vanilla and Ivoire Panacotta with Peach and Passion Zele, Light Meringue Cloud Garnish with Milk Snow and Caramelia Pearls

OR

Cheese Plate

Accompany with Crackers, Marmalade and Fruits

OR

Fruits Plate

Served with Mango and Raspberry Sorbet